

KO KOO

Fællesskabernes blad · Årg.24 · Nr.3 · Okt · 1993



IND KØBS



FORE NINGER



4

Da mad blev politik....

Fra indkøbsforeninger til Øko-discount.
Martin Schultz trækker de store linier op i 20 års
kamp for gode fødevarer.



6 Indkøbsforeningen? -nej, den vil vi ikke undvære!

Askov Indkøbsforening i telefonen.

8 Før og Nu.

To slags indkøbsforeninger
på Djursland.



9 Fra troldmandslærling til handelsmand.

Om Sune Scherfigs zig-zag-
kurs gennem kollektivlivet
indtil nu, og om hvordan
"Sune Sund Mad" blev til.

14 Sunes Oste.

15 Ulrikkes Tom Peng Pung.

En indkøbsforening fra hovedstaden.

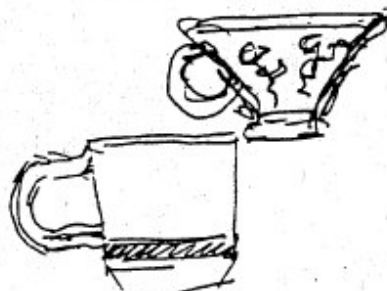
16 Salmonella, -en truet del af dansk kultur.

KoKoo-sekretær Søren har spidset sin pen og går
til angreb!



18 Kærlighed og fællesskab

En bog skrevet af Bo Nymark Andersen om men-
neskelighedens kærlighed og fællesskab med
hinanden, med naturen og kosmos. Og hvad har
det med kollektiver at gøre?



22 Kollektivets gæster Gæsternes Kollektiv.

Finn Hansen fortæller en ny
om kollektivet "Morgenfryd".

25 Annoncer

Fra Troldmandslærling til Handelsmand

Hvordan det er nødvendigt med Sand mellem Tærne, for at ha' Succes som Økologisk Handelsmand.

Mange gange hører Sune at "du er jo en Købmand", - men han har altid haft svært ved at se det selv.

Sune er god til at skaffe varer, og til at finde frem til gode leverandører uden fordyrende mellemhandlere.

Den anden side af "Handelen", nemlig **salget** er ikke det vigtige for Sune, - at finde frem til en pris der sikrer, at butikken overlever, er noget erfaringerne har lært ham.

Jeg vil her forsøge at beskrive hvilke oplevelser, der har medvirket til at jeg har kunnet "gøre erfaringerne".

Jeg er jo både blevet undfanget, kommet til Verden og fået kørekort. Mange historier i sig selv. Nu vælger Jeg at springe til side ca. 20 år (1976), hvor 68'erne er flyttet på landet, - og hvor Sune kører Land & Rige tyndt, for at opsøge Verden, og lade oplevelserne strømme ind over sig.

En **stor 10-tonns Lastbil** flytter Folk og Fæ, Solvognens Teater, Cirkus Iris, og alskens habengut, brænde og ødegårde rundt mellem (især) Djursland og resten af Danmark. Jeg sidder bag rattet, og er hendes elsker og formynder, og skriver herom i "Indkøbstidende":

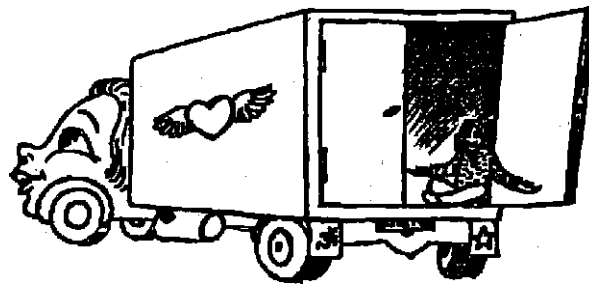
Megen glæde har vi haft med hende, mange bekymringer har vi haft når hun hostede lidt.

Vi har læsset hende dobbelt så tungt, som hun er bygget til, bakset hende rundt på lerede bondemandes marker, kørt hende ned i dybe skovgrøfter, tilfredsstillet al vores eventyrlyst og spændingsbehov gennem de skarpe sving på de smalle veje på Djursland, vi har pint hende til det yderste...

Og hun har smidt det ene baghjul en mørk, mørk dyb nat med hele teltet bagi.... - men hun smed det først 50 meter fra Granlunden.

Og hun har sprængt læderet på et fordæk, så slangen boblede ud med en bobbel som en fodbold, ned ad bakke med dybe skrænter på begge sider af vejen, fyldt og overfyldt lastet... - men hun punkterede ikke.

Og hendes kardanaksel har rystet og rokket så det var den reneste gru, og mekanikeren rystede også (på hovedet) og fik julelys i øjnene og sagde "hovedaksel..." og "gearkasse..." og "strålelejer..." og "3-4000 kr, og så er det jo hvis vi er heldige...", - men det var kun en bolt, der havde mistet hovedet, og det kostede 2,85 incl. moms og nogle timer under vognen, og så lidt sæbe til neglene...



Og hun har hørt folk konstatere, at solgt, ja, det blev hun sgu aldrig, andet end måske lige til skrothandleren, næh - så hellere hive kassen af hende, og så laver vi hende om til skurvogn, - men det blev hun ikke blegere af; tværtimod, lidt grumset-grå bagpå og lidt oliepletlet fortil var hun blevet, men vi vaskede og skurede og gnuvbede og "modehvid" er hun malet og himmelblåt hos chaufføren, og flot er det blevet. Og olie og fedt har hun fået, ung og smuk er hun, med bløde linjer, og hun længes efter spændende opgaver og besøg...

Ja, ældre biler kræver følsomme chauffører. Og nye projekter kræver omhyggelig pleje.

I årene efter Danmarks første "Ja til EF" spirer "indkøbsforeninger" frem, og på de månedlige markedsdage i DKJ (Djursland Kollektive Indkøbsforening) mødes en broget forsamling af tilflyttede velour-hippier og enkelte lokale i et overdådigt sceneri: afvejning af friskkværnet mel, store poser med bønner, kassevis af abrikoser, et kære-ste-par sælger træsko, guitarmusik, snak, børn, larm & virvar... Nok at se på, og deltage i, masser af menneske-liv.

Jeg sluger menneskene råt, og flytter snart ud i Myrens Lyst (et af de sidste steder uden strøm, med das og gammeldags håndpumpe til brønden), - hvor der er ro til at fordøje de mange indtryk. Sammen med Leif, Viola, Pai og Potchai studeres Verden skiftevis indefra og udefra, og forbereder mit flyt nordenfjords til Thy.

Efter sen-sommerens sidste varme uger med bål & varme vibrationer i "Thylejrens Sommerlejr" melder vinterens alvor sig. Jeg bringer en bil med mig, en herlig Peugeot 404, og melder mig uforfærdet på første fællesmøde til at være med til at drive den lokale "**Bixen**" videre. Jeg føler mig egentligt forpligtet til at melde mig, da jeg jo faktisk er den eneste, der **har** en bil, at hente varer i.

at vælge Økologi...

Ja, der er megen psykologi i Økologi, og Tid.

I en tid hvor Tiden synes at løbe hurtigere og hurtigere, kan det synes fristende at skynde sig at æde hele Kagen, inden den forsvinder;..

Men der kræves Betydelig Dumhed for at æde sædekornet med, og Uendelig Visdom at lave en ny kage, af mel fra kom, der aldrig spirede, fordi alt blev spist (eller bestrålet for holdbarhedens skyld).

Det kan være svært at tænke stort og større end mig selv, når Verden synes at flyve afsted uden at tænke på mig. Sig selv nærmest. Alle mod Alle.

Men der er alligevel mange muligheder for at vælge at købe økologisk* dyrkede produkter.

Tro, at der er en fremtid, også udover din Tid.

Håb, at det nytter noget, din handling. Har du blot et lille Håb, - så giv det alligevel en chance!

Lyt, til børnene, og dyrene, og planterne, og vinden, og vandet, og stilheden. Hvad siger de?

Smag på føden,

og **mærk** hvad din mave fortæller,

Tænk dig om, og **gør** det så!

Prisen på Økologi

Økologi er dyrere (p.t.) - eller er det?

Det er givet, at det er **billigere for "Samfundet"**, (- men hvem tænker på det?).

Billigere for vore børn og deres, så?

JaTak. Hvis de overlever alt det andet, er de vel glade, selv for en udpint jord...?

Billigere, fordi det smager bedre,

- eller i det mindste af noget...?

Billigere fordi man får flere kræfter af levende mad, end af knap så levende mad...?

Men ærligt talt: **hvad er Penge?**

Som jeg har det nu, så er **alting dyrt**, hvis jeg tænker over **det**.

Det gider jeg ikke ærgre mig over.

Jeg vil glædes over det jeg får.

Og så hellere lidt, men **rigtigt godt** end en hel masse lort. Og jeg har ikke oplevet sult, - i Danmark.



Sune's Sund Mad

For Fremtiden

Tlf 4232-1801

Lige så vedvarende som vinden i Thy, lige så kortvarig er praktiske gøremål ofte på de sandede jorde, og efter få måneder er mine kompagnoner (to erfarne thy-boere) travlt optaget af andre (hjemlige) gøremål, og jeg er alene med BIXEN.

Og for første gang i BIXENS hidtidige historie lykkes det at holde BIXEN kørende i længere end tre måneder ad gangen. Jeg drikker ikke pengene op, jeg holder rimeligt styr på kreditten, jeg er stædig (eller naiv) nok til at blive ved, selv om alt for lave

avancer ikke dækker omkostningerne til lys, varme, poser, benzin, svind, etc. Og hurtigt bliver jeg også dygtig til at finde en brugbar kombination af leverandører, blandt de lokale grossister, producenter og driftige købmænd.

Jeg indfører desuden en nyskabelse på området: En "**Plus-Bog**", hvortil man kan indbetale et ubegrænset antal kroner, som man så kan handle for (eller få udbetalt) ved løbende at blive skrevet for indkøb i "bogen". Dette skaber både en vis indskuds-kapital til varelager-indkøb, og det giver en god anledning til at betale til "bogen" på forhånd, istedet for (måske) at betale det skyldige for sidste måned(er), - og PlusBog-systemet bliver en stor succes hos næste sommers "PsykoSpirituelle Festival's gæster, som bl.a. i kraft af en mindeværdig varm sommer ofte er så let påklædt, at der ikke er nogen lomme at ha' kontanterne i ☺

Det første halve år på Thylejrens jorde føler jeg mig ofte udenfor "fællesskabet", - indtil jeg finder ud af, at der ikke er noget fællesskab. Eller rettere: der er en del klikker, og en hel masse forskellige mennesker, som tilsammen har det til fælles, at man er der. Her og Nu.



Sommeren i Thy er intens forunderlig, og man kan se hele det halve himmelhvælv. Når den første efterårs-storm har lagt sig er de 5-600 sommer-beboere indskrænket til ca. 50 eneboere, der har en lang, lærerig vinter til at lære hvordan man klarer sig selv. Der skal f.eks. skaffes brænde, og hugges brænde, og af og til også hugges hul på isen i brønden.

Efter to vintre søger jeg mere socialt liv og praktiske resultater, så en ny-indrettet

BIXEN overlades til nye folk, og jeg flytter i land-kollektiv i Himmerlands flade bakker.

Stadig findes der lidt lyng hist og her, men også centralvarme, stikkontakt til boremaskiner, og værktøj, der ikke forsvinder i sandet, - og cirka 8-10 andre mennesker i umiddelbar nærhed, - der bliver lavet en køkkenhave på ½ tønde land, - og jeg laver en anden tønde med grøntsager til salg.

Hvor kommer al den energi dog fra? Måske vidste jeg ikke inden jeg gik igang, hvilket arbejde det måtte blive ☺. Jeg får Kommunen med landets største arbejdsløshedsprocent ("*I kan jo bare lade være med at flytte her op*") til at støtte grøntsags-projektet med 10.000 kr, og efter en gevaldig høst skal grøntsagerne sælges, - og hvad er dog mere nærliggende end at købe en ny, gammel 10-tons Bedford til formålet?

ENGEN's Rullende Landhandel kører landet tyndt for at formidle Sund Mad og Sivsko til glade mennesker, - og for at jeg selv kan blive luftet. Her kan du købe grovvarer og eksotiske rariteter ved din dør, istedet for rygsæk og bus til nærmeste storby, i regn & slud & sne.

På ENGEN møder jeg igen **Indkøbsforeningen**, idet Fjord & Hede bliver så stor, at den deles, og ENGENs stadsstue bliver til lagerlokale for den lokale indkøbsforening. Hurtigt suppleres Indkøbsforeningens varer op med Den rullende Landhandels brede sortiment, og efterhånden bliver det nemmere blot at handle i "Landhandelens" regi. Og måske især fordi, at det er en klar tendens blandt medlemmerne, at de hellere vil nyde udvalget, end de vil yde arbejdet med at veje af, bestille og ordne alt papirarbejdet.

Putte, Robby, Jette og Sune fra ENGEN rykker længere sydpå, og den trofaste Bedford skiftes til en lidt mindre model, hvor man stadig kan stå oprejst indeni, men ikke koster det hvide ud af øjnene i vægtafgift og færger. Vi kommer til at købe en helsekostbutik, og efter et års tid bliver Putte gravid, og flytter med kæresten til København, - og jeg starter min karriere som butikspasser Med Fast Arbejdstid.

Fredericia Helsekost blev en meget hyggelig butik, hvor kunderne vænnede sig til at kigge grundigt på de tætpakkede hylder, efter spændende nye produkter. Jeg lærer en masse om urtemedicin og

Om Økologi

Økologi handler vel om, at alting hænger sammen, og at Jorden er rund.

Alt hvad vi smider ud til højre, **får vi tilbage** fra venstre...

Vores p.t. eneste (?) kendte **uudtømmelige** (?) ressource er Solen (som vi heldigvis endnu ikke har lært at lege med).

Solen prøver tålmodigt at ordne vor runde klode således, at alt er i ligevægt.

Og Vi roder utålmodigt rundt i det hele, - fodrer Fiskene med kviksølv, vander Træerne med syre. spiser vore Børn af med kemiske farvestoffer. Sprøjter Blomsterne med gift, så de og Bierne dør. etc.

Menneskene afbryder lange kæder af ordnede sammenhænge, og overlader Jorden, dybt såret i uligevægtige tilstande, til Kaos. Igen og igen.

Økologi betyder for mig, at hjælpe Solen med at gøre Jorden rund, og sund. Eller måske lidt mere ydmygt: - at undgå at rode mere, end at der kan ryddes op igen...

"Kort sagt": Naturligt Jordbrug har været praktiseret i tusinder af år. Så var der en stakkels tysker, som opdagede "vidunder-midlet", som kunne udrydde al sult på Jorden: Kunst-Gødning; - raffineret, koncentreret plante-næring.

En stakkel, skriver jeg, fordi han, inden han døde, nåede at indse at det var en fejltagelse han havde viderebragt med begejstring til en taknemmelig Verden af moderne industri og foretagsomhed...

Kunstgødningen krævede nye sorter planter, som kunne udnytte denne form for body-building. Og disse nye planter krævede derefter alskens beskyttelse mod Naturens almindelige børnesygdomme, for de havde alt for travlt med at vokse, til at blive stærke og kraftfulde i sig selv.

I de sidste år er det i Danmark blevet bevist, at Økologisk Jordbrug både muligt, og realistisk.

Det er ikke længere et spørgsmål om det er **muligt**,

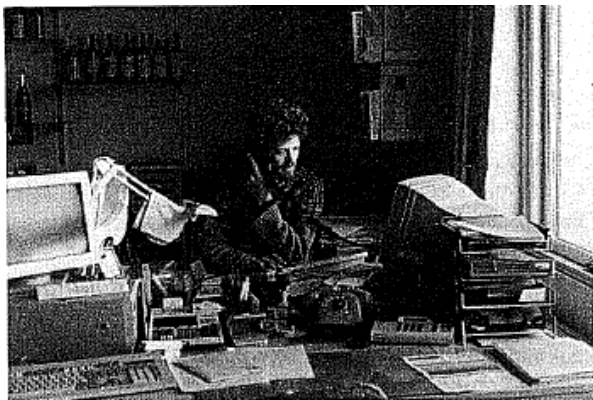


Det er et spørgsmål om valg.

kundepleje, og efter nogle år bag disken er jeg moden til lidt mere fritid - ferie er uhørt som ansvarlig butikspasser, sygdom er ikke lige sagen for en Helsekost-bestyrer, og et par dage med "Lukket p.g.a. Kursus" el.lign., og lidt hjælp i ny og næ af vennerne, er kun nok til at få skærpet appetitten... - Så da Moos dukker op som frisk køber (efter en succesrig vinter), så har jeg næsten helt ondt af den stakkel, som nu skal stå hver dag, bag disken... (Moos Helsekost er i dag en stor, flot butik, med en meget energisk disken-springer!).

Næste stop er hos de gamle venner på **Tebstrup Gedeosteri**, hvor Kim, Flo og Christian i mange år har dygtiggjort sig udi Gedeoste-Fabrikation. Jeg passer fint ind i Gedefarmens lille kontor, hvor en kæmpeopgave venter med etablering af regnskab på computer, prislister, nyhedsbreve, kundekontakt... Jeg kører fortsat en månedlig varetur, - nu til Nordsjælland, hvor de første ture blot skal gi' "til billetten", men siden vokser Turen med "ost-til-mund"-metoden til en stadig større skare af trofaste kunder, som forsynes med "ost der smager som i gamle dage", og Sune's Nyhedsbreve i ny og næ, Om Ost, Om Økologi, rejsebreve - og meget andet...

Gedeosteriet er et Gårdmejeri, hvor der altid er for meget at lave. Arbejdsopgaverne er delt ud i Landbrug, Mejeri, Malkning, Maskinværksted, Kontor mv. Man er fælles om pakning & forsendelse, men i det daglige er man meget alene om arbejdet og beslutningerne.



En sød kæreste bosat på i Storkollektivet **Svanholm** bliver anledningen til at rykke teltpælene op, og flytte cirkuset til Hornsherred i Roskilde Fjord. Her i den lille "landsby" er der al den sociale udfordring man kan ønske sig, - uden at man **behøver** deltage i alles følelses-liv. Sune's Sund Mad og Svanholm Vin-Import supplerer hinanden rigtigt godt, og en ny virksomhed tager langsomt form: **Økologisk Kolonial** manifesterer sig som forsyningskanal til de fleste af landets indkøbsforeninger, til "Salgs-turen" i Nordsjælland og til adskillige butikker og producenter i Danmark & Omegn.

KAMBA har skrantet længe, og i min første sommer på Svanholm lukker KAMBA pludselig, hvilket giver mig anledning til at tilbyde KAMBA's kunder nye oplevelser: kort(ere) ekspeditionstid, fri leveringstidspunkt, øget vare-udbud, - og personlig betjening ☺.

Hørt i CFC (stråforkorter)-debatten:
Træk det længste Strå - Køb Økologisk!

Om Koens Foder... - et følsomt punkt

Den danske velstand skyldes i høj grad vor import af kraftfoder fra fjerne lande med såkaldt "billig arbejdskraft" (**fattige, hårdt-arbejdende mennesker, der ikke har noget valg...(?)**).

Vi i Danmark har ikke mange råvarer til at producere højt betalte stimulanser af, så vi importerer til slavepriser, og sælger til herrepriser: Soyaskrå og andre proteiner kan puttes i taknemmelige grisebasser, og omdannes til **fedt** som er i høj kurs... Desværre(?) har både fedtet og den fede protein-import-fidus vist sig at ha' bivirkninger: Forproppelse og Fedme i hoved og røv er velkendt, mens den langsomme forgiftning med **aflatoxiner** og **pesticidrester** først nu er ved at blive så tydelig, at den ikke kan holdes skjult ret meget længere... Det er en **kendsgerning, at der er aflatoxiner i importeret kraftfoder**. Der bliver rutinemæssigt målt for indholdet i hver sending, og Foderstof-Kompagniet blander så de forskellige partier, således at den såkaldte "grænseværdi" ikke overskrides.

Aflatoxiner blev kendt omkring "figen-sagen", hvor også Mælken indhold af aflatoxiner blev nævnt, - mælken må stadig gerne indeholde aflatoxiner, - blot ikke for meget... AFLATOXIN er noget, der er ganske småt, og ikke kan ses overhovedet med det blotte øje, men som alligevel er giftigt, specielt for leveren, - og som dannes fra noget specielt mug; som er en alm. forekommende gevækst i de varme, fugtige lande, hvor vi henter vor kraftfoder. Når først fødevarerne er tørret helt færdigt dannes der ikke mere aflatoxin, men det der er dannet, bliver i (på) føde-varene.

Men at Mælk på nogen måde skulle kunne være **sundhedsskadeligt** er i Danmark (om noget sted) en hellig ko! Der er **meget store** penge, firmaer og magt-folk indblandet i Dansk Mælk. Tys-tys. At mælk (og soya) er øverst på listen over allergi-udløsende stoffer, kan man jo så tænke helt frit over. Man kan alligevel ikke bevise noget (?).

PS. De økologiske avlere må altså **ikke bruge importeret kraftfoder**, og de skal i øvrigt fodre med mindst 85% økologisk foder.



Sune's Sund Mad



April 90 (7.udg.93)

Tlf. 42-32 18 01

Indkøbsforeningerne lever stadig i bedste velgående, og især vestpå er der god brug for dem, - det økologiske vareudbud (udenfor storbyerne) indskrænker sig mange steder til lidt mælk hist og lidt smør pist.

Nogle steder kører al arbejde med bestilling, fordeling og betaling på skift, andre steder er der en fast kasserer, mens resten går på omgang, og mange steder har man fundet frem til de folk, der synes det er spændende at "lege købmandsbutik", og som så klarer alt fordelingsarbejdet.

Farlige Penge

Penge er mere end blot byttemiddel for forskellig-artede varer og ydelser, - Penge er også blevet en kraft i sig selv, som de fleste mennesker underlægger sig, og som på mange måder kan opleves som en religion,

med marmor-templer, tabu og præste-gerning.

"Handel for Handelens Skyld", og at købe billigt og sælge dyrt, er ikke mit motto. Meningen med handelen skal være et behov hos kunden, og derfor har det altid været frivilligt at handle med mig ☺. Priserne sættes så lavt som muligt: Hellere sælge meget med en lille avance, end en smule med en høj avance.

At Sune's Sund Mad eksisterer i dag, i et samfund med en overflod af supermarkeds-tilbud, er på en måde sørgeligt. Det burde være muligt at få kvalitetsvarer "på ethvert gadehjørne". Det er glædeligt at Supermarkederne nu sætter fokus på kvalitets-fødevarerne.

mange hilsener fra Sune



Så er der klar til afgang !

Sune's Sund Mad

er en Økologisk Kolonial-forretning, der leverer over 300 varenumre til private, indkøbsforeninger, butikker, producenter mv. i Danmark & Omegn.

Ca. 70% af varerne er økologiske, og indkøbes fra forskellige lande i Europa, Japan og Mellemamerika, samt selvfølgelig fra danske producenter og grossister.

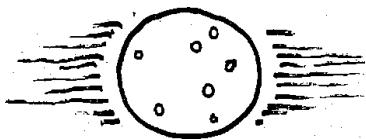
Varerne leveres med egen varebil eller med DSBs dag-til-dag service, - frit leveret ved køb for ca. 700 kr.

Bestilling kan ske pr. telefon, telefax, post eller personlig henvendelse ☺ Leveringstid er 2-14 dage, afhængig af så meget, - normalt ca. 5 dage.

Sune driver også EDB-firmaet ZAPA DATA, som formidler "EDB der er til at forstå", og han producerer stort set alt lay-out (prislistes, annoncer, etiketter) på Computer.

ØKO-Kolonial	EDB og Program
Sune's Sund Mad 4232-1801	ZAPA DATA 4232-1801
"Alt" i Økologisk Kolonial, Sund Mad og miljørigtige rengørings-midler. Fra en hel Verden formidles sunde varer til Danmark & Omegn, frit leveret ved køb for ca. 700 kr, få en indkøbsliste tilsendt, og se udvalget!	Sune har mange års erfaring med at formidle "EDB, der er til at forstå". Her kan du hente hjælp til anskaffelse af såvel din første Notebook, søm Netværk og etablering af større grafiske systemer, eller regnskabs-styringer.
Svanholm 4050 Skibby Fax 42321821 Tlf 42 32 11 50	

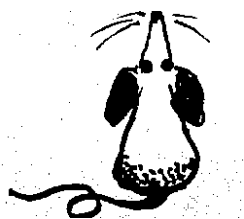
SUNES



OSTE

Vi er ingen indkøbsforening og har ingen ambitioner om at blive det, og der er ingen i huset, der rigtig ved, hvorfor og hvordan det startede. Men fra et eller andet tidspunkt gik det op for os, at Sune havde en varebil og med den hentede gedeost, økologisk ko-ost og Dansk Emmentaler fra nogle mejerier i Jylland, vel at mærke til en pris, der lå 20-30 kr. under den vi kendte fra supermarkedet. Af Sunes prislister fremgik det, at der derudover kunne hentes kvantumsrabatter ved køb af hele oste. Efter at have handlet med Sune et stykke tid, lokkede kvantumsrabatterne, og der stod vi med 20-30 kg. ost på køkkenbordet.

Vi boede dengang 3 familier i huset, alle med børn, så naturligvis blev der fortæret noget ost, men trods alt ikke i de mængder. Eller rettere ostene nåede at forvandle sig fra børneost til voksenost og mere til, inden vi i et stadig langsommere tempo fik gjort kål på dem. Men én gang kvantumrabat, altid kvantumrabat. Der var kun en ting at gøre. Spørge venner og arbejdskolleger om billig ost kunne friste. Det kunne den især ét sted, og sådan er det gået. Som det vigtigste i vore indkøb hjemtager vi engang om måneden en Emmentaler, en øko-



Samsø eller øko-Danbo og noget gedeost. I dag er vi kun to familier i huset, men den tredje får stadig sin ration, ligesom arbejdspladsen sin. Sune har altid handlet med andet end oste. Men da han flyttede ind på Svanholm blev sortimentet kraftigt udvidet, så herefter lå det lige for at købe endnu mere hjem over storkøbskontoen. Besværet med at skære ost ud til venner og kolleger bliver med andre ord opvejet af at få sunde, økologiske, billige og ikke mindst tunge kolonialvarer bragt lige til døren -oven i købet af Sune selv.

*Ole Michael Jensen,
Enghave 21 C,
2960 Rungsted Kyst.
Tlf: 42 5716 59*

Om Ost...

Sunde Oste - som i gamle dage...

For blot 40-50 år siden var det forbudt at tilsætte konserveringsmidler til ost!

Ost uden nitrat kræver **1.klasses mælk** og **vending af ostene hveranden dag** mens ostene modner.

Dette kan i et "rationelt" samfund synes arbejdskrævende og risikabelt, - evt. dårlig malkehygiejne eller medicinrester i mælken kan måske spolere 20 ton ost...

Oste-vende-maskine?

Da det ikke lykkedes for teknikerne at konstruere en maskine, der kan vende en 2-meter-palle med ost uden at ostene gik i stykker - **blev det tilladt at tilsætte nitrat**: ingen risiko for fejlgeringer, og så vendes ostene blot en gang ugentligt.

Hvorfor tillades dette?

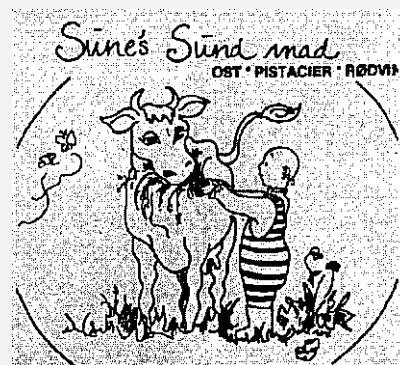
Nitrat er et gærings-hæmmende kemikalie, som under ostemodningen omdannes til Nitrit (NO₃ bliver til NO₂), - og undertiden også til Nitrosamin, som kan virke kræftfremkaldende.

Håndværksoste

Ostning uden nitrat kræver omhyggelighed og renlighed fra malkning til lagring, - og hvis man under modningsprocessen vender

og plejer ostene, vil man sagtens kunne levere forbrugeren **et rent, et sundere og et** (forholdsvist) **ensartet produkt**.

Oste er ikke mursten - de skal vendes og plejes. Oste uden nitrat har altid en livlig hulsætning, som oste havde for år tilbage, før man anvendte gæringsbremsende midler. Dette er især udpræget vinter og forår p.g.a. foderet.



Og så smager Osten bare
som vi danskere nu ka' li' den...!